



 +48 570 31 32 32
 serwis@mocsokow.pl
 www.yodapolska.pl

Notatki

[illegible]

**Czerp radość ze świeżego
domowego oleju tłoczonego
na zimno.**



Domowa prasa do tłoczenia oleju Yoda Premium

Domowa prasa do tłoczenia oleju

Dziękujemy za wybór naszego produktu.

Przeczytaj uważnie instrukcję użytkownika oraz zalecenia dotyczące ostrożności przed uruchomieniem prasy.

Spis treści

- 1 Wprowadzenie
- 1 Przestrogi zachowania bezpieczeństwa
- 2 Budowa prasy Yoda
- 2 Parametry techniczne
- 3 Używanie prasy Yoda
- 4 Czyszczenie i utrzymanie
- 4 Rozwiązywanie problemów
- 5 Wskazówki dotyczące używania
- 6 Elementy zakupionego zestawu
- 7 Ostrzeżenia
- 8 Najczęściej zadawane pytania

- 12 **Gdy urządzenie się zatrzyma w środku znajdują się pewne pozostałości - co mam zrobić ?**
Gdy proces tłoczenia oleju dobiega końca nie ma w środku materiału który mógłby popchnąć resztę tak więc zawsze będą pewne pozostałości, które nie wyjdą nam z urządzenia a pozostaną w środku. To co należy zrobić w takiej sytuacji to zdemontowanie wału tłoczącego i wyczyszczenie urządzenia.
- 13 **Jak powinien być czyszczony pojemnik na olej i okolice jego zbierania się podczas pracy prasy?**
Użyj suchej szmatki, czystego ręcznika i/lub pędzla. Nie zalecamy mycia urządzenia pod bieżącą wodą. Mechanizm tłoczący powinien być cały czas natłuszczony do prawidłowej pracy.
- 14 **Urządzenie jest gorące podczas pracy – czym to jest spowodowane?**
Nie martw się – taka sytuacja jest całkowicie normalna. Urządzenie może nagrzać się nawet do rzędu 50°C. W każdym razie prasa ma system ochronny przeciwdziałający przegrzaniu się urządzenia – gdy temperatura przekroczy poziom bezpieczeństwa prasa się zatrzyma i przejdzie w tzw. tryb ochrony.
- 15 **Dlaczego urządzenie samo się zatrzyma kiedy w zbiorniku nic nie będzie przez czas ok. 1 minuty?**
Jest to środek zabezpieczający urządzenie przed niepotrzebną pracą. Gdy w podajniku nie będzie nic do przetwarzania przez ok. 1 minutę urządzenie samo się wyłączy.
- 16 **Nie ma żadnych składników w zbiorniku – dlaczego urządzenia nadal działa?**
Widać jest tylko brak składników w zbiorniku, ale wewnątrz nadal są składniki z których urządzenie tłoczy olej, także urządzenie będzie kontynuowało pracę aż do ukończenia tłoczenia oleju z wszystkich składników.
- 17 **Podczas pierwszego użycia z prasy wydobywał się zapach – co powinniśmy zrobić w związku z tym?**
Zazwyczaj drobne AGD domowe które posiada elementy plastikowe ma tendencję do wydobywania zapachów wraz z pierwszym użyciem – plastik się nagrzewa powodując nieprzyjemny zapach który znika po 3-4 użyciu urządzenia.

Najczęściej zadawane pytania

1 Czy prasa Yoda jest bezpieczna? Czy przeszła testy?

Tak – jest bezpieczna. Posiada certyfikat UL oraz certyfikat CE.

2 Jaka jest moc prasy?

Moc silnika wynosi 180W, moc grzewcza 330W. Silnik działa tak długo jak prasa jest uruchomiona. Element grzewczy włącza się gdy niezbędne jest podgrzanie wału tłoczącego.

3 Jak dużo produktu, z którego tłoczmy olej może być włożone do zbiornika wsadowego za jednym razem?

Zbiornik wsadowy może pomieścić 400-450g składników. Wytłoczony olej zaspokaja codzienne potrzeby 3-5 osób. Jeżeli przez dłuższy czas prasa Yoda nie była przez Ciebie używana weź pod uwagę to iż w pierwszej kolejności należy tłoczyć olej z mniejszej ilości składników (nie napełniaj maksymalnie zbiornika wsadowego). Takie postępowanie przyczyni się do wydłużenia żywotności prasy. Zalecamy nie pić oleju, który został wytłoczony jako pierwszy.

4 Jaka jest zawartość prasy i jej wydajność.

Wydajność prasy Yoda zależy od składników, z których wyciskamy olej. Zwykle nasiona lub orzechy dają wydajność na poziomie 40-75% zawartości oleju.

5 Jaka jest zawartość oleju oraz wydajność prasy jeżeli tłoczmy olej z soi lub kukurydzy?

Soja oraz kukurydza mają bardzo niską zawartość oleju. Zawartość oleju soi wynosi 10-15%, jest ona bardzo sucha i twarda, tak samo jak kukurydza. Nie zalecamy tłoczyć oleju z soi i kukurydzy.

6 Dlaczego olej jest mętny?

Naturalny, wytłoczony na zimno olej zawiera osad. Jeżeli zostawisz go na 2-3 godziny stanie się bardziej klarowny, ponieważ osad opadnie na dno naczynia. Naturalna mętność nie jest wadą takiego oleju tylko cechą charakterystyczną.

7 W jaki sposób mogę przechowywać olej?

Olej może być przechowywany w zamkniętym ciemnym naczyniu w lodówce maksymalnie przez jeden miesiąc.

8 Czy mogę spożywać olej jeżeli jest mętny?

Tak, nawet jeśli jest mętny, olej jest świeży, naturalny i zdrowy do spożycia.

9 Dlaczego czasami zostają wilgotne pozostałości?

Jest to związane z samymi składnikami. Jeśli składniki nie są suche, pozostałości nie będą tak suche jak proszek. Wilgoć jaka jest w produktach wyjdzie nam również w pozostałościach. Jeśli wysuszysz składniki w słońcu które wciąż mają wilgoć, możemy uzyskać bardzo suchy proszek jako pozostałość. Innym powodem mogłoby być użycie niewłaściwego ustawienia dla tłoczonych produktów.

10 Filtr zostaje często zablokowany - co mogę zrobić?

Ma to związek z zastosowanymi surowcami: nie są one dobrej jakości, są zbyt dużej wielkości lub są wilgotne. Wybierz inne składniki lub częściej czyść filtr.

11 Dlaczego olej ciągle wypływa nawet kiedy urządzenie zostało wyłączone?

Olej nadal znajduje się wewnątrz prasy nawet kiedy ją wyłączymy, dlatego też pojemnik na olej powinien znajdować się na swoim miejscu przez ok 10 minut po skończonej pracy urządzenia.

Wprowadzenie

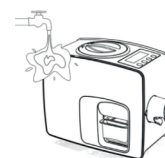
Twoja prasa trzeciej generacji plus jest ulepszoną wersją wcześniejszych modeli.

W porównaniu z poprzedniczką:

- usprawniony proces demontażu i czyszczenia
- panel sterowania oraz ustawienia programów
- większa wydajność w tłoczeniu wymagających surowców takich jak siemię lniane czy czarnuszka
- wzmocniony i zmodyfikowany wał tłoczący
- poprawiona praca silnika
- poprawiony panel sterujący i zarządzający pracą urządzenia

**Zdrowy i świeży olej wytłoczony przez Ciebie w zaciszu kuchni - SAMO ZDROWIE !
Spróbuj raz i nie będziesz chciał już innego oleju.**

Przestrogi zachowania bezpieczeństwa



trzymaj z dala od wody



trzymaj z dala od ognia



trzymaj z dala od dzieci



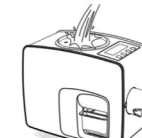
nie rozkręcaj / nie rzucaj



trzymaj dłonie z dala od otworu wsadowego



uwaga gorące, nie dotykaj



nie wlewaj płynów do otworu wsadowego



nie wkładaj dłoni do oleju

WAŻNE:

Pierwsze tłoczenie na nowym urządzeniu należy wykonać na miękkim i oleistym produkcie - zaleca się do tego użycie ok 300g słonecznika. Pierwszy olej nie nadaje się do spożycia a służy nasmarowaniu mechanizmu tłoczącego i pozbyciu się resztek poprodukcyjnych i smaru zabezpieczającego. Nie próbuj serwisować prasy oraz wymieniać kabla zasilającego prasę na własną rękę.

WAŻNE:

Prasa Yoda (YD-ZY-02A) tłoczy olej z produktów łuskanych (bez łupin). Olej można tłoczyć między innymi z takich produktów jak: orzechy ziemne, sezam, nasiona słonecznika, nasiona dyni, siemię lniane, nasiona rzepaku, orzechy włoskie itp.

WAŻNE:

Nie próbuj serwisować prasy oraz wymieniać kabla zasilającego prasę na własną rękę. Skontaktuj się w tym celu z autoryzowanym serwisem Yoda w Polsce: serwis@mocsokow.pl lub tel.: 570 31 32 32

Budowa prasy Yoda

YD-ZY-02A

Pokrywa górna, pokrywa zbiornika wsadowego, ekran LED – panel sterowania, osłona, sitko, pojemnik na olej, panele boczne, gniazdo zasilania.

YD-ZY-02S

Pokrywa górna, pokrywa zbiornika wsadowego, ekran LED – panel sterowania, obudowa panelu sterowania, osłona, sitko, pojemnik na olej, panele boczne, gniazdo zasilania.

Parametry techniczne

Nr techniczny:	YD-ZY-02A / YD-ZY-02S	Waga:	6,8kg
Wymiary:	355x178x264 mm / 355x178x265 mm	Obsługa:	ON/OFF
Moc silnika:	180W	Kontrola termiczna:	Czujnik temp. + zabezpieczenie termiczne
Moc grzewcza:	330W	Tryb ogrzewania:	Rura grzewcza
Typ nacisku:	Wkręcanie	Złącze zasilania:	Standardowe, EU
Zasilanie:	220-240V/50-60Hz	Moc wyjściowa:	510W

Ostrzeżenia

- 1 Nie zalecamy tłoczenia oleju z soi, ponieważ ma bardzo niską zawartość oleju – mniej niż 10%.
- 2 Zwróć szczególną uwagę na tabelę ustawień tłoczenia. Wybieraj ustawienia wg. odpowiadających składników dla danego ustawienia. Np., jeżeli tłoczysz olej z nasion lnu wybierz ustawienie „flax seed”.
- 3 Zwróć szczególną uwagę na składniki, z których tłoczysz olej. Wybieraj tylko składniki najwyższej jakości, pozbawione piasku, zanieczyszczeń, drewna czyli wszystkich tych elementów, z których nie da się wytłoczyć oleju.
- 4 Jeżeli przez dłuższy czas prasa Yoda nie była przez Ciebie używana weź pod uwagę to iż w pierwszej kolejności należy tłoczyć olej z mniejszej ilości składników (nie napełniaj maksymalnie zbiornika wsadowego). Takie postępowanie przeczyści wał tłoczący. Zalecamy nie pić oleju, który został wytłoczony jako pierwszy.
- 5 Po złożeniu prasy sprawdź czy wszystkie części są dobrze dopasowane. Jeżeli nie są, złoż prasę zgodnie z instrukcją. Nie próbuj tłoczyć oleju jeżeli części prasy nie są na swoim miejscu.
- 6 Aby wyczyścić urządzenie użyj dołączonej do zestawu rękawicy termoizolacyjnej - unikaj całkowitego ostygnięcia prasy i późniejszego jej czyszczenia. Części prasy są gorące bezpośrednio po tym jak skończysz tłoczenie oleju.
- 7 Zalecamy dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi w sekcji „Używanie prasy Yoda”. Nie tłocz oleju przez czas dłuższy niż 45 min. Jeżeli prasa wejdzie w tryb ochronny i zatrzyma się zupełnie nie próbuj jej uruchamiać na siłę. Odczekaj 30 min. i uruchom ją ponownie.

Tabela. Podstawowe parametry tłoczenia oleju z prasy Yoda

Ustawienie	Składniki z których możemy tłoczyć olej na tym ustawieniu
Peanut / Orzechy	Orzechy ziemne, orzechy laskowe, makadamia, migdały, ziarna arganu itp
Sesame / Sezam	Sezam, mak, ziarna kolendry, ziarna musztardy itp
Sunflower Seed / Słonecznik	Ziarna słonecznika itp
Rapeseed / Rzepak	Ziarna rzepaku itp
Flaxseed / Siemię lniane	Nasiona lnu, czarnuszka, nasiona chia, kmin rzymski, wiórka kokosowe itp
Walnut Core / Orzechy włoskie	Orzech włoski, makadamia itp
Mixed / Pozostałe	Nasiona dyni, ziarna owoców drzewa arganowego itp

Ważne: Do zbiornika wsadowego nie wrzucamy łupin. Orzechy włoskie, orzechy ziemne, makadamia, orzechy laskowe powinny być rozdrobnione na mniejsze części. Pamiętaj że jeśli jakieś nasiono posiada łupinę może ona spowodować niechcienne zapchanie się urządzenia i konieczność użycia przycisku Reverse celem odblokowania mechanizmu. Łupina również znacznie zmniejsza wydajność tłoczenia oleju.

Elementy zakupionego zestawu

Pokrywa górna, pokrywa zbiornika wsadowego, ekran LED – panel sterowania, osłona, sitko, pojemnik na olej, panele boczne, gniazdo zasilania

L.p.	Nazwa	Ilość
1	Pojemnik na olej + rynienka + sitko + podstawka	1+1+1+1
2	Pojemnik na odpady	1
3	Osłona	1
4	Klucz	1
5	Szczotka	1
6	Rękawica	1
7	Instrukcja obsługi	1
8	Pokrywa zasobnika	1

Używanie prasy Yoda



1 Przekręć pokrywę wkładu wsadowego, aby ją otworzyć.



2 Wsyp produkt do otworu wsadowego.

Ważne:
Do czyszczenia należy używać czystych materiałów, używając ręcznika lub ściereki. Materiały z kamieni, piasku lub metalu mogą spowodować uszkodzenie części wewnętrznych urządzenia. Materiały o rozmiarach większych niż orzeszki ziemne należy rozgnieść na mniejsze. Produkty suszone na słońcu lub smażone w temp. 80°C mogą zwiększyć wydajność prasy.



3 Zakręć pokrywę zbiornika wsadowego i włóż pojemnik na olej.

Ważne:
Pokrywa zbiornika wsadowego musi być właściwie osadzona, w przeciwnym wypadku prasa Yoda nie uruchomi się, ponieważ czujniki wykryją jej niewłaściwe położenie.



4 Umieścić pojemnik na odpady obok prasy, przy otworze wylotowym.



5 Podłącz prasę do źródła zasilania. Naciśnij przycisk uruchomienia prasy „On/Off”.



6 Naciśnij przycisk wyboru produktu [X], z którego będzie tłoczony olej. ★



7 Naciśnij przycisk „Start / Pauza” Zacznie migać ikona nagrzewania – „Preheat” [H].

★ Prasa Yoda ma 7 ustawień tłoczenia:
Peanuts - orzechy ziemne
Sesame - sezam
Sunflower seed - nasiona słonecznika
Rapeseed - rzepak
Flaxseed - siemię lniane
Walnut Meat - orzechy włoskie
Mixed - mieszane

Ustawień jest 7. Na danym ustawieniu możemy tłoczyć olej z kliku rodzajów produktów. Zerknij proszę na Tabelę ustawień tłoczenia, która znajduje się w dalszej części instrukcji obsługi.

- Urządzenie potrzebuje ok 1 minuty na rozgrzanie się - po tym czasie następuje proces tłoczenia oleju.
- Produkty typu orzechy ziemne czy włoskie podajemy do przetworzenia bez łupin. Tak samo jest w przypadku konopii i ostropestu.
- Prasa zatrzyma się automatycznie po 1 min. i wyłączy się po 5 min. gdy w zbiorniku wsadowym nie ma produktu. Gdy chcesz ponownie uruchomić prasę, naciśnij przycisk uruchomienia prasy „On/Off”.
- Prasa zatrzyma się automatycznie po ciągłej pracy przez 45 minut. Nie będzie możliwe jej ponowne uruchomienie przez następne 30 min. Jest to zabezpieczenie przed przegrzaniem się. Nie należy wymuszać jej wcześniejszego uruchomienia.
- Jeżeli w czasie wyciskania prasa się zatrzyma:
 Należy przycisnąć przycisk „On/Off” , następnie przez chwilę (ok. 5 sekund) przycisnąć i przytrzymać „Rewers” . Urządzenie powinno wycofać produkt. Następnie wciskamy ponownie „On/Off” .
 (Uwaga: jeżeli opisana wyżej sytuacja powtórzy się trzy razy prasa Yoda chroniąc mechanizm, wejdzie w tryb ochronny i zatrzyma się zupełnie wydając rytmiczny piszczący sygnał dźwiękowy. Zacznie działać po wyłączeniu zasilania i włączeniu jej ponownie.

Czyszczenie i utrzymanie

- 1 Zalecamy aby czyszczenie prasy nastąpiło po każdym użyciu urządzenia najlepiej na ciepłym mechanizmie. Należy skorzystać z dołączonej do zestawu rękawicy termoizolacyjnej i szczoteczki/wyciora. Jeśli pozwolimy urządzeniu ostygnąć przed demontażem elementów warto włączyć prasę na programie Flaxseed, pozwolić na samoistne wyłączenie się prasy i po takim procesie można spokojnie przystąpić do czyszczenia.
- 2 Zdemontuj osłonę.
- 3 Odkręć i wysuń metalową tubę do wyczyszczenia (uwaga: elementy mogą być gorące!) – przy użyciu załączonego wyciora.
- 4 Wyciorem należy wyczyścić również metalowy tunel wewnątrz prasy.

Rozwiązywanie problemów

Nr.	Problem	Rowiązanie:
1	Wał tłoczący zatrzymał się	Naciśnij i przytrzymaj przycisk „Rewers” przez 5 sekund. Następnie naciśnij przycisk „On/Off”, aby wznowić pracę. Jeżeli powyższa operacja się nie powiedla należy odłączyć urządzenie od zasilania. Następnie należy zdemontować osłonę, aby dostać się do wału tłoczącego i oczyścić go z resztek. Następnie włącz prasę.
2	Silnik nie uruchamia się i nie wyciska oleju.	Po włączeniu urządzenia silnik potrzebuje 30-45 sekund, aby się rozgrzać. Dopiero wtedy jest możliwe uruchomienie prasy. Pokrywa zbiornika wsadowego nie jest poprawnie zamontowana.
3	Silnik raptownie wyłącza się podczas pracy.	Jeżeli minęło 45 min. Ciągłej pracy urządzenia, reagują czujniki i wyłączy się ono, aby zapobiec przegrzaniu. Sprawdź czy po 1 min. pracy nie ma już produktów w zbiorniku wsadowym. Sprawdź czy po trzech zacięciach i trzech restartach maszyna weszła w tryb, w którym się nie uruchamia.
4	Zakleszczenie mechanizmu tłoczącego olej	W przypadku wykrycia zakleszczenia się mechanizmów tłoczących po skończonej pracy mechanizm ten należy poprawnie zamontować i podjąć drugą próbę rozdzielania/demontażu mechanizmu na włączonej prasie przy użyciu programu do siemienia Inianego „flaxseed”, a następnie kiedy prasa pracuje, przy użyciu dołączonej rękawicy próbować rozdzielić obydwa elementy. Jeśli procedura nie pomoże konieczny jest kontakt z serwisem urządzenia.

Wskazówki dotyczące używania

- Aby zrobić olej wysokiej jakości i zapobiegać zatrzymywaniu się prasy wybieraj proszę składniki dobrej jakości pozbawione kamieni, piasku w przeciwnym wypadku składniki o niskiej zawartości oleju będą powodowały zatrzymywanie się prasy.
- Spójrz proszę na tabelkę zawartości oleju. Nie zalecamy tłoczenia oleju z soi, ponieważ ma bardzo niską zawartość oleju – mniej niż 10%.
- Orzechy ziemne: najlepsze efekty tłoczenia uzyskamy smażąc je przed tym jak zaczniemy tłoczyć z nich olej:
 - 800 g orzechów ziemnych smażyć do momentu aż uzyskasz temperaturę 80°C
 - Powoli podnoś temperaturę smażenia, aby nie spalić orzechów ziemnych
- Wybieraj produkty najwyższej jakości. Unikaj spleśniałych, rozkładających się produktów.
- Wydajność prasy jest większa jeżeli poziom suchości produktów, z których tłoczmy olej sięga co najmniej 90%. Rekomendujemy smażyć produkty przez pół godziny lub poddać je działaniu promieniom słońca przez godzinę.
- Koniecznosc oczyścić wał tłoczący miękkim ręcznikiem lub szmatką po każdym użyciu. Nie używaj wody i detergentów.
Prasa Yoda może przetworzyć 100-150 g produktu w przeciągu 5 min.
- Wydajność prasy Yoda waha się w przedziale 30-75% w zależności od wybranych składników. Na przykład ze 100g orzechów włoskich możesz wytłoczyć około 75ml oleju, ze 100g siemienia Inianego możesz wytłoczyć około 45 ml oleju.
- Świeżo wytłoczony olej różni się od tego, który oglądamy na półkach sklepowych. Nie jest on klarowny, ma osad. Olej tłoczony na zimno nie utlenia się i jest naturalnym źródłem protein, witamin i kwasów tłuszczowych.
- Po wytłoczeniu oleju powinien on chwilę postać. Najlepszy do spożycia jest świeży olej. (25 g oleju dziennie pokrywa zapotrzebowanie organizmu).
- Dobieraj produkty, z których tłoczysz olej według swoich potrzeb. Świeży olej jest dobry dla dzieci, dorosłych oraz dla osób starszych.
- Pozostałości, które zostały w pojemniku na odpady możesz użyć do dalszego spożycia. Można z nich na przykład zrobić mąkę.

Tabela. Podstawowe parametry tłoczenia oleju z prasy Yoda

Produkt (nasiona)	Zawartość oleju (%)	Wydajność (%)	Czynniki zewnętrzne
Orzechy ziemne	40-52	40-50	Różnorodność produktu, Wilgoć, Szybkość tłoczenia, Temperatura tłoczenia
Sezam	40-50	45-55	
Rzepak	30-35	30-40	
Nasiona słonecznika	45-50	50-65	
Siemię Iniane	35-40	30-34	